KOLAY AÇMA

1 yumurta sarısı
3 ekmek hamuru
1,5 çay bardağı süt
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı şeker
Alabildiğince un
1/2 paket margarin (yumuşamış)
Arzuya göre 100 gr. beyaz-peynir veya lor peyniri
çörekotu
tuz

Ekmek hamurlarını birleştirip içine sütü, sıvı yağı, şekeri ve tuzu ilave edelim. Ele yapışmayacak kıvamda, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek un ilave edip özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örtüp ılık bir ortamda hamur iki misli kabarana dek mayalandıralım. Mayalanan hamurdan yumurta iriliğinde parçalar kopararak önce yuvarlayıp sonra yassıltalım. Üzerine, yumuşamış margarinin 1 tatlı kaşığını sürüp ezilmiş peynir serperek rulo yapıp saralım. Hamurun iki ucunu ip büker gibi ters yönlere kıvırarak iki ucunu birleştirip simit şekli verelim. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayıp, margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Hamurların ikinci kez mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat daha bekletelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serperek, önceden ısıtılmış 190° ısılı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.

ML® Cevizli Açma için tıklayın
ML® Cevizli Açma (görsel)

© lezzetler.com tarif no:56347 • adı:Kolay Açma • gönderen:urfalım • indirme tarihi:10.05.2024 - 14:29